





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Morceaux de coq sans colonne 150/200g nu
Descriptif produit :	Frais. Cru. Morceaux de coq sans colonne. Carton de 30 pièces, soit 5,25 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.250 kg
Liste des ingrédients :	coq
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
coq	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 53, 61]
N° d'agrément :	FR 61.096.020 CE, FR 53.127.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	7
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans sel nitrité ajouté
Labels :	Volaille Française VF

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02071370 - Morceaux non désossés de coqs et de poules [des espèces domestiques], frais ou réfrigérés (à l'excl. des demis ou quarts, des ailes entières, même sans la pointe, des dos, des cous, des dos avec cou, des croupions, des pointes d'ailes, des poitrines ou de

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : A rôtir, en cocotte ou en sauté.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
346	81	0.5	0.01	0.1	0.1	3	20.2	0.26

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 40.40

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 34 - Volailles > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	42	0	42	Kilogramme	8		
Palette	630	704.2	630	Kilogramme	120	1200x800x1500	93266980077467
Sachet	5.25	5.66	5.25	Kilogramme			3266980135805
Pièce unitaire	0.175	0	0.17	Kilogramme			
Colis	5.25	5.66	5.25	Kilogramme		400x300x90	3266980135805
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3266980135805
Pièce	0.175	0	0.17	Kilogramme			